



KOREAANS BROODJE BUIKSPEK

Ingrediënten:

100 gr kimchi
100 gr mayonaise
1 el gochujang
EldurApi 10 Classic BBQ Herbs
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan
Pepper
500 gr buikspekreepjes
75 gr sla
4 hamburgerbroodjes

Benodigheden:

Kamado
gietijzeren rooster
tweezer recht
Pro set

VOORBEREIDING

Steek de houtskool aan en verwarm je Kamado tot een temperatuur van 150 °C. voor dit recept werk je met directe hitte en plaats de pro set in de Kamado. Leg hierna het gietijzeren rooster op het hoogste level in de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 180 °C.

BEREIDING

Kruid de buikspek met de BBQ Herbs, Japanese Smoked Salt en Japanese Szechuan Pepper. Leg nadien de buikspek op het rooster met behulp van de rechte tweezer. Grill gedurende 5 minuten.

Hak ondertussen de kimchi fijn en meng deze goed samen met de mayonaise en gochujang. Pluk vervolgens de sla en snijd de hamburgerbroodjes open.

Smeer de kimchi mayonaise op de onderkant van het hamburgerbroodje gevolgd door wat sla en buikspek. Maak de hambur-

Kamado set up:
Directe hitte

ger af met de bovenkant van het hamburgerbroodje en serveer.

WIST JE DAT?

Kimchi een traditioneel Koreaans bijgerecht is van gezouten en gefermenteerde groenten, zoals napa kool en Koreaanse radijs. Er wordt een ruime keuze aan kruiden gebruikt, waaronder gochugaru (Koreaans chilipoeder), lente uitjes, knoflook, gember en jeotgal (gezouten zeevruchten). Kimchi wordt ook gebruikt in een verscheidenheid aan soepen en stoofschotels. Kimchi wordt bij bijna elke Koreaanse maaltijd als bijgerecht gegeten.